TERMIKEL

Bedienungsanleitung

Glaskeramik-Kochfeld

KFC 7220 SL

Für künftige Referenzen tragen Sie bitte **vor der Montage** des Kochfeldes die folgenden Informationen, die Sie auf dem Typenschild unterhalb des Gerätes finden und das Kaufdatum, welches Sie auf der Rechnung finden, ein:

Modellnummer: .....

Seriennummer: .....

Kaufdatum: .....

Händler: .....

0715V1.1

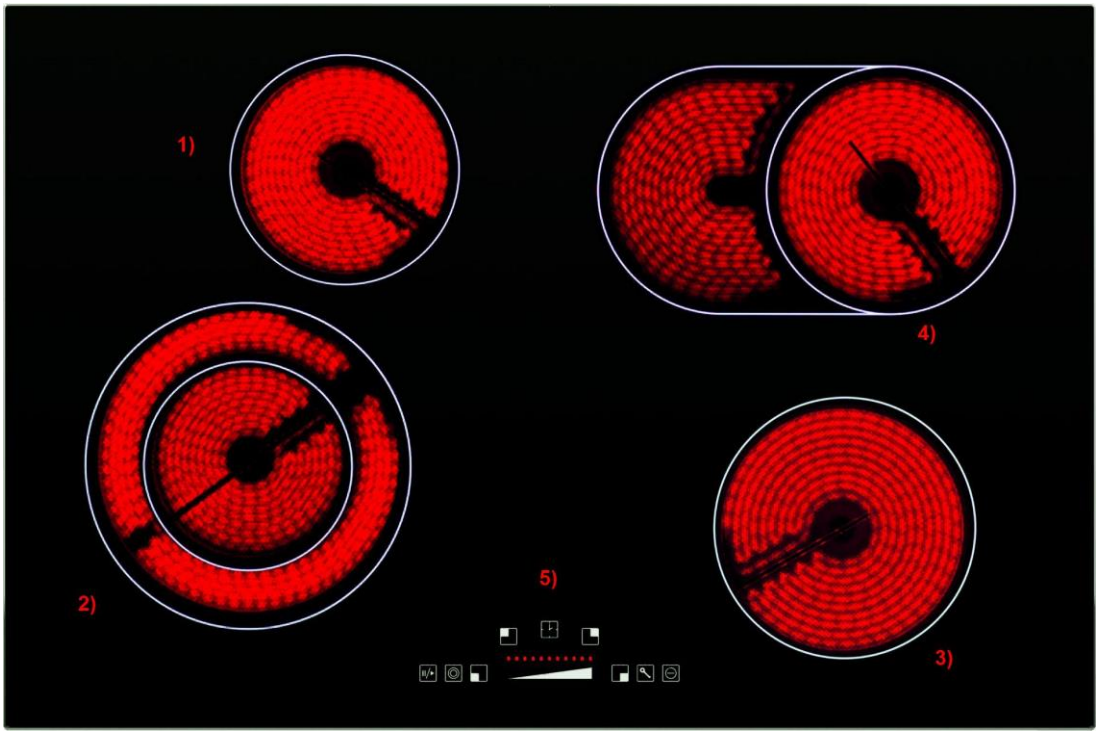
TERMIKEL

Inhaltsverzeichnis **Seite**

1. Gerätebeschreibung **3-4**
1.1 Kochfeld KFC 7220 SL 3
1.2 Technische Daten 3
1.3 Bedienfelder 4
2. Sicherheitshinweise und Warnungen **5-8**
2.1 Allgemein 5
2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung 5
2.3 Kinder im Haushalt 5
2.4 Technische Sicherheiten 6-7
2.5 Sachgemäßer Gebrauch 7-8
3. Installationsanleitung **9**
3.1 Aufstellung 9
3.2 Stromanschlüsse 9
3.3 Elektroanschluss 10
4. Vor dem ersten Benutzen **11**
4.1 Erste Reinigung 11
4.2 Erstes Aufheizen 11
4.3 Kochgeschirr 11
5. Bedienung **12-17**
5.1 Bedienprinzip 12
5.2 Einschalten 12
5.3 Zuschaltung 13
5.4 Einstellbereiche 13
5.5 Ankochautomatik 14
5.6 Ausschalten 15
5.7 Restwärmeanzeige 15
5.8 Timer 15-
5.8.1 Kurzzeitwecker 15-17
5.8.2 Kochzone automatisch abschalten 16
5.8.3 Vorzeitiges Beenden 17
5.9 Tipps zum Energiesparen 17
6. Sicherheitseinrichtungen **18-19**
6.1 Sicherheitsausschaltung 18
6.2 Überhitzungsschutz 18
6.3 Tastensperre 19
6.4 Kindersicherung 19
7. Reinigung und Pflege **20**
7.1 Allgemeine Hinweise 20
7.2 Glaskeramik 20
8. Wenn es mal nicht so richtig funktioniert... **21-22**
9. Technischer Kundendienst **23**
10. Hinweise zur Entsorgung **24**
11. Garantiebedingungen **25-26**

1. Gerätebeschreibung

1.1 Kochfeld KFC 7220 SL

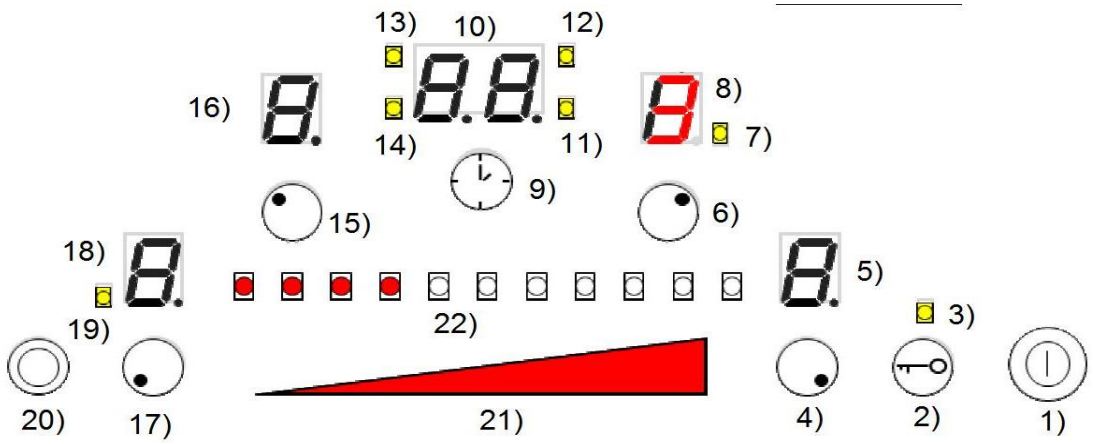


1) hintere linke Kochzone
2) Zweikreis-Kochzone (vorne links)
3) vordere rechte Kochzone
4) Bräterzone (hinten rechts)
5) Bedienfeld

1.2 Technische Daten

Kochzone	**KFC 7220 SL**	
	Ø in cm	**Leistung in Watt**
hinten links	14,5	1200
vorne links	12,5-21,0	750-2200
hinten rechts	17,0-26,5	1400-2200
vorne rechts	18,0	1800
		Gesamt: 7400

1.3 Bedienfelder



1) An/Aus-Taste
2) Tastensperre
3) Kontrollleuchte für die Tastensperre
4) Anwahltaste vordere rechte Kochzone
5) Anzeige für die vordere rechte Kochzone
6) Anwahltaste für die hintere rechte Kochzone
7) Kontrollleuchte für die Bräterzuschaltung
8) Anzeige für die hintere rechte Kochzone
9) Kurzzeitwecker, Timer für die Kochzonen
10) Anzeige für die Timer
11) Kontrollleuchte für den Timer der vorderen rechten Kochzone
12) Kontrollleuchte für den Timer der hinteren rechten Kochzone
13) Kontrollleuchte für den Timer der hinteren linken Kochzone
14) Kontrollleuchte für den Timer der vorderen linken Kochzone
15) Anwahltaste der hinteren linken Kochzone
16) Anzeige für die hintere linke Kochzone
17) Anwahltaste für die vordere linke Kochzone
18) Anzeige für die vordere linke Kochzone
19) Kontrollleuchte für die Zweikreis-Zuschaltung
20) Zuschalt-Taste
21) Slider-Steuerung
22) LED-Dioden der Slider-Steuerung

2. Sicherheitshinweise und Warnungen

2.1 Allgemein

Dieses Kochfeld entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen. Lesen Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Kochfeld in Betrieb nehmen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Gerät.
Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung auf, und geben Sie sie einem eventuellen Nachbesitzer weiter.

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

- Verwenden Sie das Kochfeld ausschließlich im privaten Haushalt für die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Anwendungsarten. Andere Verwendungszwecke sind unzulässig und möglicherweise gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

- Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Kochfeld zu bedienen, dürfen es nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

2.3 Kinder im Haushalt

- Benutzen Sie die Kindersicherung, damit Kinder das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt einschalten oder Einstellungen ändern können.

- Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Kochfeldes aufhalten. Lassen Sie Kinder nie mit dem Gerät spielen.

- Kinder dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht benutzen, wenn ihnen die Bedienung so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen können.

- Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.

- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Stauräumen über oder hinter dem Kochfeld auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern. **Verbrennungsgefahr!**

- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht die Möglichkeit haben, heiße Töpfe und Pfannen herunterzuziehen. **Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, um Verbrennungs-und Verbrühungsgefahr auszuschließen!** Ein spezielles Kinderschutzgitter (im Fachhandel erhältlich) reduziert die Gefahr.

- Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. **Erstickungsgefahr!** Bewahren Sie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie sie so schnell wie möglich.

2.4 Technische Sicherheiten

- Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen dürfen nur vom Hersteller autorisierte Fachkräfte durchführen. Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die der Hersteller nicht haftet.

- Kontrollieren Sie das Kochfeld vor dem Einbau auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät auf keinen Fall in Betrieb. Ein beschädigtes Kochfeld kann Ihre Sicherheit gefährden.

- Die elektrische Sicherheit des Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Es ist sehr wichtig, dass diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung vorhanden ist. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch eine fehlende oder unterbrochene Schutzleiterverbindung verursacht wird (z. B. elektrischer Schlag).

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Kochfeldes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes. Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.

- Benutzen Sie das Kochfeld nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.

- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Kochfeldes. Eventuelles Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Kochfeldes.

- Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturarbeiten muss das Kochfeld vom Netz getrennt sein. Es ist nur dann elektrisch vom Netz getrennt, wenn eine der folgenden Bedingungen erfüllt ist:

  – die Sicherungen der Hausinstallation ausgeschaltet sind,

  – die Schraubsicherungen der Hausinstallation ganz herausgeschraubt sind,

  – die Netzanschlussleitung vom Elektronetz getrennt ist.

  Ziehen Sie bei Geräten mit Netzstecker nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Stecker, um das Gerät vom Netz zu trennen.

- Während der Garantiezeit darf eine Reparatur des Kochfeldes nur durch einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Termikel Original Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen gewährleistet der Hersteller, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.

- Nehmen Sie das Kochfeld bei einem Defekt oder bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramikscheibe nicht in Betrieb bzw. schalten Sie es sofort aus. Trennen Sie es vom Elektronetz. **Andernfalls besteht Stromschlaggefahr!**

- Der Anschluss des Kochfeldes an das Elektronetz darf nicht über Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel erfolgen, da sie nicht die nötige Sicherheit gewähren (z. B. Überhitzungsgefahr).

2.5 Sachgemäßer Gebrauch

- Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Erst wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind, besteht keine Verbrennungsgefahr mehr.

- **Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt!** Leerkochende Töpfe können zu Schäden an der Glaskeramik führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt. Überhitztes Fett oder Öl kann sich entzünden und einen Brand entfachen.

- **Entzündet sich heißes Fett oder Öl, versuchen Sie keinesfalls, mit Wasser zu löschen!** Ersticken Sie das Feuer, z. B. mit Hilfe eines Kochgeschirrdeckels, eines feuchten Geschirrtuches oder Ähnlichem.

- Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Kochfeld mit wärmeisolierten Handschuhen, Topflappen oder Ähnlichem. Achten Sie darauf, dass diese Textilien nicht nass oder feucht sind. Dadurch wird ihre Wärmeleitfähigkeit erhöht, und es kann zu Verbrennungen kommen.

- Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube. Die Flammen können die Dunstabzugshaube in Brand setzen.

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Heizen von Räumen. Durch die hohen Temperaturen können leicht entzündliche Gegenstände in der Nähe zu brennen beginnen. Darüber hinaus würde sich die Lebensdauer des Gerätes verringern.

- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche. Bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht die Gefahr, dass metallische Gegenstände sich erhitzen (Verbrennungsgefahr). Anderes Ablagegut kann je nach Material schmelzen oder sich entzünden. Feuchte Topfdeckel können sich festsaugen. **Schalten Sie die Kochzonen nach Gebrauch aus!**

- Decken Sie das Kochfeld nie mit einem Tuch oder einer Herdschutzfolie ab. Bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme besteht Brandgefahr.

- Benutzen Sie kein Geschirr aus Kunststoff oder Alufolie. Es schmilzt bei hohen Temperaturen. **Darüber hinaus besteht Brandgefahr!**

- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter, z. B. Konservendosen, auf den Kochzonen. Durch den entstehenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, **und es besteht Verletzungs- und Verbrühungsgefahr!**

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe.

- **Erhitzen Sie niemals Geschirr ohne Inhalt, es sei denn, der Geschirrhersteller erlaubt diese Anwendung ausdrücklich!** Bei Nichtbeachtung kann das Kochfeld beschädigt werden.

- Stellen Sie keinesfalls heiße Töpfe oder Pfannen im Bereich des Bedienfeldes ab. Dadurch kann die darunter liegende Elektronik beschädigt werden.

- Verwenden Sie auf einer Koch- bzw. Bräterzone auf keinen Fall zwei Kochgeschirre gleichzeitig.

- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirre auf die Glaskeramikfläche fallen. Auch leichte Gegenstände (z. B. Salzstreuer) können Risse oder Brüche in der Glaskeramikscheibe verursachen.

- Halten Sie das Kochfeld sauber. Salz, Zucker oder Sandkörner, z. B. vom Gemüse putzen, können Kratzer verursachen.

- Um das Einbrennen von Rückständen zu vermeiden, entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich und achten Sie beim Aufsetzen von Kochgeschirr darauf, dass der Geschirrboden sauber, fettfrei und trocken ist.

- Gelangen Zucker, zuckerhaltige Speisen, Kunststoff oder Alufolie auf das heiße Kochfeld, schalten Sie das Gerät aus. Schaben Sie diese Stoffe sofort, also im heißen Zustand, mit einem Glasschaber gründlich von der Kochzone, da sie sonst beim Erkalten die Glaskeramikscheibe beschädigen. **Vorsicht, es besteht Verbrennungsgefahr!**
  Reinigen Sie die Kochzone anschließend im erkalteten Zustand.

- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfeldes keinesfalls ein Dampf-Reinigungsgerät. Der Dampf kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

- Achten Sie beim Benutzen einer Steckdose in Gerätenähe darauf, dass die Netzanschlussleitung des jeweiligen Elektrogerätes nicht mit dem heißen Gerät in Berührung kommt. Die Leitungsisolierung könnte beschädigt werden. **Stromschlaggefahr!**

- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen darin weder Spraydosen noch leicht entzündliche Flüssigkeiten oder brennbare Materialien aufbewahrt werden. Eventuell vorhandene Besteckkästen müssen aus hitzebeständigem Material sein.

- Metallische Gegenstände, die in einer Schublade unter dem Kochfeld aufbewahrt werden, können bei längerer, intensiver Benutzung des Gerätes heiß werden.

- Sorgen Sie dafür, dass die Speisen immer ausreichend erhitzt werden. Eventuell vorhandene Keime in den Speisen werden nur bei einer ausreichend hohen Temperatur und bei einer ausreichend langen Zeit abgetötet. Wenn Sie Zweifel haben, ob die Speise genügend erhitzt wird, wählen Sie eine etwas längere Zeit. Es ist außerdem wichtig, dass die Temperatur in der Speise gleichmäßig verteilt ist. Wenden Sie die Speise oder rühren Sie sie um.

Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Warnungen verursacht werden.

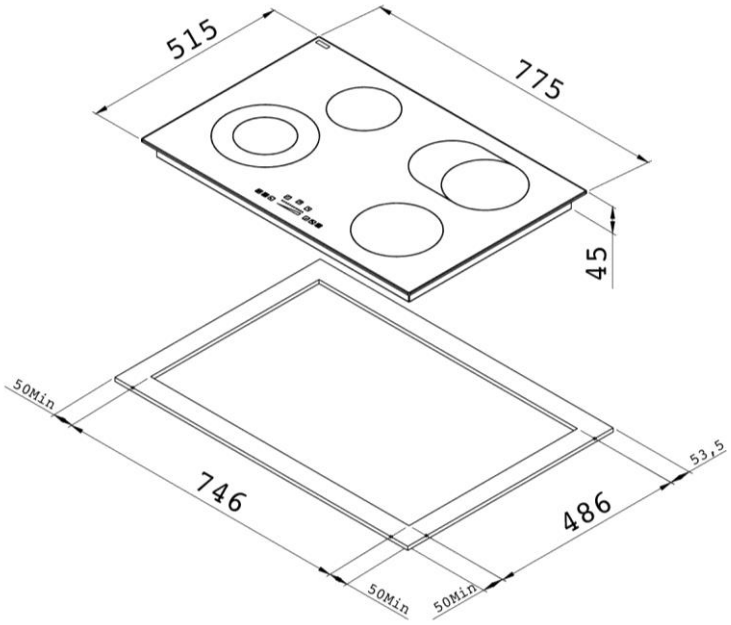
3. Installationsanleitung

Die folgenden Anweisungen richten sich an einen fachkundigen Installateur und dienen als Leitfaden für Installation, Einstellung und Wartung unter Berücksichtigung der geltenden Gesetze und Vorschriften. Falls ein Einbaubackofen oder ein anderes Wärme erzeugendes Gerät direkt unter dem Glaskeramikkochfeld installiert werden soll, MUSS DER BACKOFEN UND DAS GLASKERAMIKKOCHFELD AUSREICHEND ISOLIERT SEIN, sodass die vom Backofen erzeugte, rechts hinten am Kochfeld gemessene Temperatur nicht mehr als 60°C beträgt.

3.1 Aufstellung

Dieses Elektrogerät wurde für den Einbau in eine Arbeitsplatte konzipiert. Längs des gesamten Umfangs Isoliermaterial anbringen. Das Elektrogerät mithilfe der 4 Haltebügel an der Arbeitsplatte befestigen und dabei die Dicke der Arbeitsplatte berücksichtigen.

Einbaumaße:



3.2 Stromanschlüsse

Vergewissern Sie sich vor dem Elektroanschluss des Gerätes, dass:

- die Anlagenmerkmale derartig sind, dass sie den Angaben auf dem Typenschild entsprechen, das an der Unterseite der Arbeitsplatte angebracht ist,
- die Anlage über eine wirksame, den geltenden Vorschriften und gesetzlichen Bestimmungen entsprechende Erdung verfügt.

Die Erdung ist laut Gesetz vorgeschrieben. Falls das Elektrogerät nicht mit Kabel und/oder dem dazugehörigen Stecker ausgestattet ist, für die auf dem Typenschild angegebene Leistungsaufnahme und für die Betriebstemperatur geeignetes Material verwenden. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die 50°C höher als die Raumtemperatur ist. Ist ein Direktanschluss an die Stromleitung gewünscht, muss ein allpoliger Schalter, mit einem Mindestöffnungsabstand von 3 mm zwischen den Kontakten angebracht werden, der für die auf dem Schild angegebene Last geeignet ist und den geltenden Vorschriften entspricht (der gelb/grüne Erdungsleiter darf nicht durch den Umschalter unterbrochen sein). Nach Abschluss der Installation des Gerätes muss der allpolige Schalter leicht zugänglich sein.

3.3 Elektroanschluss

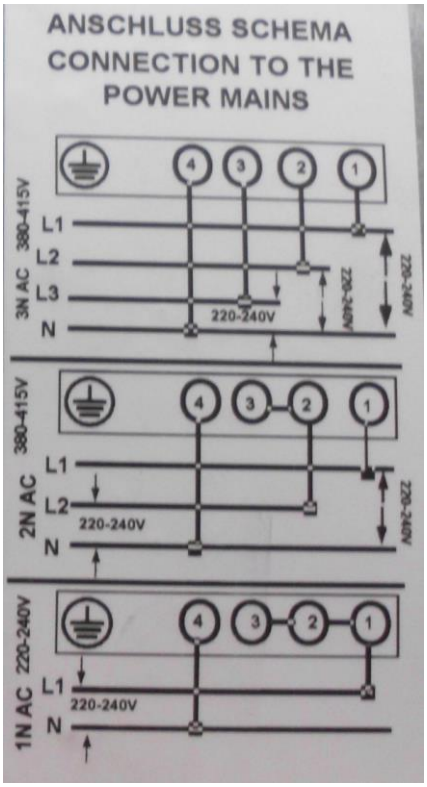
Die Installation des Kochfeldes an das Elektronetz darf nur von einer Elektro-Fachkraft durchgeführt werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet. Termikel übernimmt keine Haftung für mittelbare oder unmittelbare Schäden, die durch unsachgemäße Installation- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen entstehen. Termikel kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch einen installationsseitig fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht wurden (z. B. elektrischer Schlag). Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.

Gesamtleistung: siehe Typenschild

Anschluss und Absicherung:

Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen. Strangspannung AC 230 V / 50 Hz. Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem Anschlussschema.
Trenneinrichtungen: **Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können! Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein!** Die Trenneinrichtungen sind Überstromschutzorgane und Schutzschalter.
Netzanschlussleitung: Das Gerät muss mit einer Netzanschlussleitung Typ H 05 W-F (PVC-isoliert) mit geeignetem Querschnitt entsprechend dem Anschlussschema angeschlossen werden.
Der Schutzleiter muss an den gekennzeichneten Anschluss angeschraubt werden.

Elektroanschluss:



230 / 400 V 3 N AC, 7400 W

4. Vor dem ersten Benutzen

4.1 Erste Reinigung

Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien und Aufkleber. Wischen Sie vor dem ersten Benutzen Ihr Gerät mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es danach.

Verwenden Sie zur Reinigung der Glaskeramikfläche kein Spülmittel, da dadurch bleibende bläuliche Verfärbungen entstehen können.

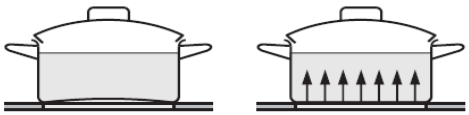
4.2 Erstes Aufheizen

Es kann vorübergehend zur Geruchsbildung kommen, wenn das Gerät das erste Mal in Betrieb genommen wird. Der Geruch und eventuell auftretender Dunst weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin. Sie sind nicht gesundheitsschädlich. Bei jeder folgenden Inbetriebnahme verringert sich der Geruch und verschwindet schließlich ganz.

4.3 Kochgeschirr

– Für das Glaskeramik-Kochfeld ist jedes Topf- und Pfannenmaterial geeignet.

– **Am besten geeignet** sind Töpfe und Pfannen mit dickem Boden, der im kalten Zustand leicht nach innen gewölbt ist. Bei Erwärmung dehnt sich der Boden aus und steht eben auf der Kochzone. So wird die Wärme optimal geleitet.



kalt **heiß**

– **Weniger geeignet** ist Kochgeschirr aus Glas, Keramik oder Steingut. Diese Materialien leiten die Wärme nicht gut weiter.

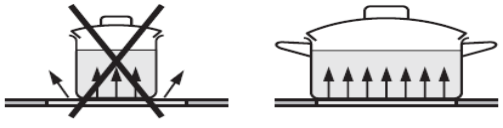
– **Nicht geeignet** ist Kochgeschirr aus Kunststoff oder Alufolie. Es schmilzt bei hohen Temperaturen.

– Kochgeschirr aus Aluminium oder mit Aluminiumboden kann metallisch schimmernde Flecken verursachen. Diese Flecken lassen sich mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel entfernen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").

– Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramikscheibe.

– Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an. So vermeiden Sie Schlieren durch Abrieb und Kratzer.

– Achten Sie darauf, dass der Topf- oder Pfannenboden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt oder etwas größer ist. So wird nicht unnötig Hitze abgestrahlt. Beachten Sie, dass bei Pfannen und Töpfen häufig der maximale oder obere Durchmesser angegeben wird. Wichtig ist aber der (in der Regel kleinere) Bodendurchmesser.



zu klein **passend**

5. Bedienung

5.1 Bedienprinzip

Ihr Glaskeramik-Kochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, die auf Fingerkontakt reagieren.

Sie bedienen das Kochfeld, indem Sie mit dem Finger die entsprechenden Sensortasten berühren. Jede Reaktion der Tasten wird mit einem akustischen Signal quittiert.

Die Kochzonen müssen „aktiv" sein, wenn Sie eine Leistungsstufe einstellen oder ändern möchten. Um eine Kochzone zu aktivieren, berühren Sie die Anwahltaste der entsprechenden Kochzone. Nachdem Sie die Anwahltaste berührt haben, erscheint neben der Zahl in der Anzeige der Kochzone ein Punkt. Solange der Punkt vorhanden ist, ist die Kochzone „aktiv" und Sie können eine Leistungsstufe einstellen.

Das Bedienfeld muss frei von Verschmutzungen und abgelegten Gegenständen bleiben. Die Sensortasten reagieren andernfalls nicht, oder es kommt zu unbeabsichtigten Schaltvorgängen, ggf. sogar zur automatischen Abschaltung des Kochfeldes (siehe Kapitel „Sicherheitsabschaltung").
Stellen Sie keinesfalls heißes Kochgeschirr auf den Sensortasten ab. Dadurch kann die darunter liegende Elektronik beschädigt werden.

5.2 Einschalten

Sie müssen erst das Kochfeld und dann die gewünschte Kochzone einschalten.
Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

Kochfeld einschalten:

Berühren Sie die An/Aus-Sensortaste mindestens 2 Sekunden lang. Das Kochfeld ist betriebsbereit. In allen Anzeigen der Kochzonen erscheint eine ***0.*** mit blinkenden Punkt unten oder ein ***H.*** mit blinkenden Punkt unten (siehe Kapitel „Restwärmeanzeige). In der Anzeige des Timer erscheint ***00***. Erfolgt in den nächsten 10 Sekunden keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen wieder ab.

Kochzone einschalten:

Schalten Sie z. B. mit der Anwahltaste die hintere rechte Kochzone ein. In der Anzeige der Kochzone erscheint eine 0.

Leistungsstufe einstellen:
Nachdem Sie die Kochzone angewählt haben, können Sie mit der Slider-Steuerung eine Leistungsstufe einstellen. Wenn Sie mit Ihrem Finger auf der Slider-Steuerung von links nach rechts gleiten, können Sie eine Leistungsstufe von 0 bis 9 auswählen. Wenn Sie mit Ihrem Finger auf der Slider-Steuerung von rechts nach links gleiten, können Sie eine Leistungsstufe von 9 bis 0 auswählen. Dabei leuchten die LED-Dioden über der Slider-Steuerung rot mit auf. Berühren Sie in den nächsten 10 Sekunden keine weitere Sensortaste, erlischt der Punkt neben der eingestellten Leistungsstufe. Danach kann die Leistungsstufe nur durch erneutes Berühren der jeweiligen Anwahltaste geändert werden.

Das Kochfeld verfügt über eine zusätzliche Warmhalte-Funktion für alle Kochzonen. Das Kochgut kann mit dieser Funktion im Topf warmgehalten werden. Diese Funktion befindet sich zwischen der Leistungsstufe 0 und 1 auf der Slider-Steuerung. Wenn Sie die Warmhalte-Funktion ausgewählt haben, erscheint in der Anzeige der jeweiligen Kochzone ein ***u.*** Vorher muss noch eine Kochzone angewählt werden.

5.3 Zuschaltung

Bei Verwendung von größerem Kochgeschirr können Sie einen zweiten Heizkreis bei der hinteren rechten Kochzone und der vorderen linken Kochzone zuschalten.

Zweikreis-Kochzone / Bräterzone zuschalten:

Berühren Sie die entsprechende Anwahltaste der gewünschten Kochzone und stellen Sie mit der Slider-Steuerung eine gewünschte Leistungsstufe ein. Solange in der Anzeige der Kochzone der untere Punkt erscheint, kann der zweite Heizkreis zugeschaltet werden.

Berühren Sie dazu die Sensortaste . Eine rote Kontrollleuchte links bzw. rechts neben der Anzeige zeigt an, dass die Zweikreis-Kochzone bzw. Bräterzone in Betrieb ist.

Zuschaltung ausschalten:

Berühren Sie die Anwahltaste der gewünschten Kochzone. In der Anzeige der Kochzone erscheint der untere Punkt. Berühren Sie die Sensortaste und die rote Kontrollleuchte links bzw. rechts neben der Anzeige erlischt.

5.4 Einstellbereiche

Das Gerät ist werksseitig mit 9 Leistungsstufen programmiert.

Garvorgang	**Einstellbereich***
Schmelzen von Butter, Schokolade etc. Auflösen von Gelatine Zubereitung von Joghurt	1-2
Abschlagen von Soßen nur aus Eigelb und Butter Erwärmen kleinerer Mengen Flüssigkeit Warmhalten von Gerichten, die leicht ansetzen Quellen von Reis	1-3
Erwärmen von flüssigen und halbfesten Gerichten Abschlagen von Cremes und Soßen, z.B. Weinschaum oder Hollandaise Kochen von Milchbrei Zubereiten von Omelette und Spiegeleiern ohne Kruste Dünsten von Obst	2-4
Auftauen von Tiefkühlkost Dünsten von Gemüse, Fisch Quellen von Teigwaren, Hülsenfrüchten Quellen von Getreide	3-5
Ankochen und Fortkochen größerer Mengen	5
Schonendes Braten (ohne Überhitzen des Fettes) von Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleiern etc.	6-7
Backen von Kartoffelpuffern, Pfannkuchen, Plinsen etc.	7-8
Kochen von großen Mengen Wasser Ankochen	8-9

*Diese Angaben sind Richtwerte. Sie beziehen sich auf normale Portionen für 4 Personen. Bei höheren Töpfen, beim Kochen ohne Deckel und für größere Mengen ist ein höherer Einstellbereich erforderlich. Werden kleinere Mengen zubereitet, ist ein niedrigerer Einstellbereich zu wählen.

5.5 Ankochautomatik

Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an (Ankochstoß) und schaltet dann auf die eingestellte Leistungsstufe = Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der eingestellten Fortkochstufe ab (siehe Tabelle). Bei den hohen Fortkochstufen sind nur relativ kurze Ankochzeiten notwendig, da bei diesen Einstellungen im Allgemeinen das leere Kochgeschirr zum Anbraten erhitzt wird.

Aktivieren:

Wählen Sie z. B. mit der Anwahltaste die hintere rechte Kochzone aus. Berühren Sie auf der Slider-Steuerung die Leistungsstufe 0 und berühren Sie anschließend auf der Slider-Steuerung die Leistungsstufe 9. In der Anzeige der Kochzone erscheint abwechselnd ***9.*** und ***A.*** Wählen Sie danach z. B. die Fortkochstufe 5 mit der Slider-Steuerung aus. Nach einigen Sekunden (ohne weitere Eingaben) ist die Fortkochstufe (Leistungsstufe) konstant eingestellt und der untere Punkt erlischt in der Anzeige. Die eingestellte Leistungsstufe ***5*** und ***A*** (Ankochautomatik) blinken abwechselnd in der Anzeige der Kochzone auf. Nach Ablauf der Ankochautomatik bleibt die eingestellte Leistungsstufe bestehen.

Deaktivieren:

Sie können den Ankochstoß vor Ablauf der Ankochzeit ausschalten.

Wählen Sie die gewünschte Kochzone mit der entsprechenden Anwahltaste aus. In der Anzeige der Kochzone erscheint der untere Punkt. Berühren Sie auf der Slider-Steuerung die 0 und wählen Sie danach eine andere Leistungsstufe mit der Slider-Steuerung aus.

Fortkochstufe	Ankochzeit in Minuten und Sekunden (ca.)*
0	-
u	-
1	1 Min.
2	3 Min.
3	4 Min. 48 Sek.
4	6 Min. 30 Sek.
5	8 Min. 30 Sek.
6	2 Min. 30 Sek.
7	3 Min. 30 Sek.
8	4 Min. 30 Sek.
9	-

*Technische Änderungen sind vorbehalten!

5.6 Ausschalten

Kochzone ausschalten

Die Kochzonen können mit zwei unterschiedlichen Vorgehensweisen ausgeschaltet werden.

1) Die Kochzone kann ausgeschaltet werden, indem Sie entweder mit dem Finger auf der Slider-Steuerung nach rechts bis zur 0 gleiten oder durch Drücken auf 0.

2) siehe Kapitel „Kochzone automatisch abschalten"

In der Kochzonenanzeige erscheint für wenige Sekunden die ***0.*** Ist die Kochzone noch heiß, wird kurz darauf die Restwärme ***H*** angezeigt.

Kochfeld ausschalten

Berühren Sie die An/Aus-Taste . In den Anzeigen der Kochzonen erscheint ein ***H***, wenn sie in Betrieb gewesen sind (siehe Kapitel „Restwärmeanzeige). Der Kurzzeitwecker schaltet sich jedoch nicht automatisch aus, wenn er noch aktiv ist.

5.7 Restwärmeanzeige

Nachdem eine Kochzone oder das Kochfeld ausgeschaltet worden ist, erscheint in den Anzeigen der zuvor eingeschalteten Kochzonen ein großes ***H*** (Restwärme). Dies symbolisiert, dass die Kochzonen noch **sehr heiß** sind. Nach einiger Zeit erscheint in den Anzeigen der Kochzonen ein kleines ***h*** (Restwärme). Dies symbolisiert, dass die Kochzonen noch heiß sind. Die Restwärmeanzeige ***h*** erlischt erst dann, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können.

Solange die Restwärmeanzeigen leuchten, die Kochzonen nicht berühren und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf ablegen.
Verbrennungs- und Brandgefahr!

5.8 Timer

Sie können gleichzeitig einen Timer für alle vier Kochzonen und einen Kurzzeitwecker programmieren. Der Timer kann für zwei Funktionen genutzt werden:

- Als Kurzzeitwecker
- Zum automatischen Abschalten einer Kochzone.

5.8.1 Kurzzeitwecker

Einstellen

Der Kurzzeitwecker kann unabhängig von eingeschalteten Kochzonen benutzt werden.

Berühren Sie die Sensortaste . In der Timeranzeige erscheint 00. (Kontrollleuchte der Kurzzeit). Gleiten Sie mit Ihrem Finger von links nach rechts oder von rechts nach links auf der Slider-Steuerung, um die gewünschte Zeit zwischen 1-99 Minuten einzustellen. Von links nach rechts startet die Zeit mit 1 Minute und von rechts nach links startet die Zeit mit 99 Minuten. Wenn keine weitere Eingabe erfolgt und keine Kochzone eingeschaltet ist, schaltet sich das Kochfeld (bis auf den Kurzzeitwecker) ab.

Ändern

Berühren Sie die Sensortaste . In der Anzeige des Timer erscheint der untere Punkt. Durch Gleiten mit dem Finger auf der Slider-Steuerung (siehe Einstellen) können Sie die Zeit wie gewünscht ändern. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, müssen Sie vorher die An/Aus-Taste drücken.

Löschen

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erscheint ***00*** in der Anzeige und gleichzeitig ertönt für ca. 2 Minuten ein akustisches Signal. Danach erlischt die Anzeige des Timer. Möchten Sie den Signalton vorzeitig beenden, berühren Sie eine beliebige Sensortaste.

5.8.2 Kochzone automatisch abschalten

Sie können eine Zeit einstellen, nach der eine Kochzone automatisch abgeschaltet wird. Alle Kochzonen können gleichzeitig programmiert werden. Die Timer für die vier Kochzonen können nur programmiert werden, wenn die Kochzonen eingeschaltet sind.

Stellen Sie z. B. bei der vorderen linken Kochzone eine Leistungsstufe ein. Drücken Sie zweimal die Sensortaste . In der Anzeige des Timer blinkt die Kontrollleuchte für die Kochzonenzuordnung bzw. für die vordere linke Kochzone.

Sind mehrere Kochzonen eingeschaltet, berühren Sie die Sensortaste so oft, bis die Jeweilige Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt. Die Kontrollleuchten der eingeschalteten Kochzonen erscheinen im Uhrzeigersinn beginnend von links. Gleiten Sie mit Ihrem Finger von links nach rechts oder von rechts nach links auf der Slider-Steuerung, um die gewünschte Zeit zwischen 1-99 Minuten einzustellen (siehe Einstellen). Die eingestellte Zeit läuft minutenweise ab. Sie können die Restzeit in der Timeranzeige ablesen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erscheint 00. in der Timeranzeige, gleichzeitig ertönt ein akustisches Signal für ca. 2 Minuten. Die jeweilige Kochzone schaltet sich automatisch ab. Danach erlischt die Timeranzeige. Möchten Sie das akustische Signal vorzeitig beenden, drücken Sie eine beliebige Taste.

Möchten Sie eine weitere Kochzone automatisch abschalten lassen, gehen Sie vor wie bereits beschrieben.

Sind mehrere Abschaltzeiten programmiert, wird die kürzeste Restzeit angezeigt, und die Kontrollleuchte der entsprechenden Kochzone blinkt. Die anderen Kontrollleuchten leuchten statisch. Möchten Sie die im Hintergrund ablaufenden Restzeiten anzeigen lassen, berühren Sie die Sensortaste so oft, bis die gewünschte Kontrollleuchte blinkt.

5.8.3 Vorzeitiges Beenden des Timer einer Kochzone / Kurzzeitwecker

Es gibt vier Varianten, um den Timer der Kochzonen manuell vorzeitig zu beenden.

1) Um einen einzigen Timer vorzeitig zu beenden, wählen Sie den entsprechenden Timer mit der Sensortaste aus. Gleiten Sie solange mit dem Finger auf der Slider-Steuerung nach links, bis ***00*** in der Anzeige erscheint.

2) Um einen einzigen Timer vorzeitig zu beenden, wählen Sie den entsprechenden Timer mit der Sensortaste aus. Drücken Sie danach gleichzeitig links und rechts auf der Slider-Steuerung. In der Anzeige des Timer erscheint ***00.***

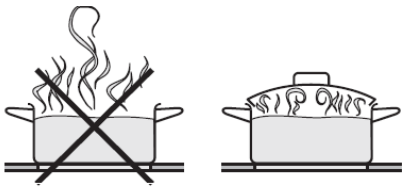
3) Um alle aktivierten Timer der Kochzonen gleichzeitig vorzeitig zu beenden, drücken Sie die An/Aus-Taste . Der Kurzzeitwecker wird jedoch nicht beendet.

4) Wenn Sie eine Kochzone ausschalten, schaltet sich auch gleichzeitig der eingestellte Timer ab.

Den Kurzzeitwecker können Sie nach der 1. und 2. Variante vorzeitig beenden.

5.9 Tipps zum Energiesparen

– Garen Sie nach Möglichkeit nur in geschlossenen Töpfen oder Pfannen. So wird verhindert, dass Wärme unnötig entweicht.



offen **geschlossen**

– Wählen Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein kleiner Topf auf einer kleinen Kochzone benötigt weniger Energie als ein großer, nur wenig gefüllter Topf auf einer großen Kochzone.

– Garen Sie mit wenig Wasser und schalten Sie nach dem Ankochen oder Anbraten rechtzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurück.

– Schalten Sie bei längeren Garzeiten die Kochzone bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende ab. Damit wird die Restwärme ausgenutzt.

6. Sicherheitseinrichtungen

6.1 Sicherheitsausschaltung

Bei zu langer Betriebsdauer

Wenn eine Kochzone über einen ungewöhnlich langen Zeitraum hinweg (siehe Tabelle) mit gleich bleibender Leistungsstufe beheizt wird, schaltet sie sich automatisch aus, und die entsprechende Restwärmeanzeige erscheint.

Wenn Sie die Kochzone erneut in Betrieb nehmen wollen, schalten Sie sie wie gewohnt wieder ein.

Leistungsstufe	Maximale Betriebsdauer in Stunden und Minuten (ca.)
0	-
u	6 Std.
1	6 Std.
2	6 Std.
3	5 Std.
4	5 Std.
5	4 Std.
6	1 Std. 30 Min.
7	1 Std. 30 Min.
8	1 Std. 30 Min.
9	1 Std. 30 Min.

Bei Bedecken der Sensortasten

Ihr Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn ein oder mehrere Sensortasten länger als ca. 13 Sekunden bedeckt bleiben, z.B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände.
In allen Kochzonenanzeigen blinkt ein ***F***. Gleichzeitig ertönt ca. alle 30 Sekunden (für maximal ca. 10 Minuten) ein Signal.

- Reinigen Sie das Bedienfeld bzw. entfernen Sie die Gegenstände.

Das Signal endet und das ***F*** erlischt. Sie können das Kochfeld wieder in Betrieb nehmen.

6.2 Überhitzungsschutz

Jede Kochstelle ist mit einem Überhitzungsschutz (Innentemperaturbegrenzer) ausgestattet. Dieser schaltet die Beheizung der Kochstelle automatisch aus, bevor sich die Glaskeramikscheibe überhitzt. Bei Auslösen des Überhitzungsschutzes schaltet sich die Beheizung auch bei der höchsten einstellbaren Leistungsstufe ein- und aus. Sobald sich die Kochstelle abgekühlt hat, schaltet sich die Beheizung wieder automatisch ein.

Zum Auslösen des Überhitzungsschutzes kann es kommen, wenn

– die Kochstelle ohne aufgesetztes Kochgeschirr eingeschaltet ist.
– Kochgeschirr ohne Inhalt erhitzt wird.
– der Boden des Kochgeschirrs nicht eben auf der Kochzone aufliegt.
– das Kochgeschirr die Wärme schlecht leitet.

6.3 Tastensperre

Damit Kochfeld und Kochzonen nicht unbeabsichtigt eingeschaltet oder Einstellungen geändert werden können, ist Ihr Gerät mit einer Tastensperre ausgestattet.

Aktivieren

Schalten Sie das Kochfeld mit der An/Aus-Taste ein. Berühren Sie einige Sekunden lang die Sensortaste und eine rote Kontrollleuchte leuchtet auf. Alle Tasten bis auf die An/Aus-Taste sind gesperrt, d.h. es können keine Einstellungen vorgenommen werden. Sie können die Tastensperre auch aktivieren, wenn eine oder mehrere Kochzonen in Betrieb sind.

Deaktivieren

Berühren Sie die Sensortaste einige Sekunden lang, um die Tastensperre zu deaktivieren. Die rote Kontrollleuchte erlischt. Die Tastensperre kann nur deaktiviert werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

6.4 Kindersicherung

Die Kindersicherung kann nur aktiviert werden, wenn alle Kochzonen aus sind.

Aktivieren

- Berühren Sie die An/Aus-Taste .
- Drücken Sie ca. eine Sekunde lang die rechte und linke Seite auf der Slider-Steuerung gleichzeitig. Die rote Kontrollleuchte der Kindersicherung leuchtet auf.
- Drücken Sie danach sofort auf die rechte Seite der Slider-Steuerung. Für etwa drei Sekunden lang erscheint in allen Anzeigen der Kochzonen ein ***L***.

Deaktivieren

- Berühren Sie die An/Aus-Taste .
- Drücken Sie ca. eine Sekunde lang die rechte und linke Seite auf der Slider-Steuerung gleichzeitig. Die rote Kontrollleuchte der Kindersicherung leuchtet auf.
- Drücken Sie danach sofort auf die linke Seite der Slider-Steuerung. Für etwa drei Sekunden lang erscheint nochmal in allen Anzeigen der Kochzonen ein ***L***. Danach erlöschen sie sofort.

Während die Kindersicherung aktiviert ist, gibt es nur eine Möglichkeit das Kochfeld für einen Kochvorgang einzuschalten ohne die Kindersicherung deaktivieren zu müssen.

- Berühren Sie die An/Aus-Taste .
- Drücken Sie ca. eine Sekunde lang die rechte und linke Seite auf der Slider-Steuerung gleichzeitig. Die rote Kontrollleuchte der Kindersicherung leuchtet auf.
- Drücken Sie danach sofort entweder die Anwahltaste einer beliebigen Kochzone oder die Taste für den Timer .

Das Kochfeld kann jetzt wie gewöhnlich benutzt werden. Der einzige Unterschied ist, dass die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert ist, wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird.

7. Reinigung und Pflege

7.1 Allgemeine Hinweise

Achtung! Verwenden Sie zum Reinigen keinesfalls ein Dampf-Reinigungsgerät. Der Dampf kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen. Reinigen Sie das gesamte Gerät nach jedem Benutzen. Lassen Sie dazu das Gerät abkühlen. Trocknen Sie das Gerät nach jeder feuchten Reinigung, dadurch vermeiden Sie Kalkrückstände.

Um Beschädigungen der Oberflächen zu vermeiden, verwenden Sie bei der Reinigung keine

– Handspülmittel,

– soda-, alkali-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel,

– kalklösenden Reinigungsmittel, Fleck- und Rostentferner

– scheuernden Reinigungsmittel, z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine,

– lösemittelhaltigen Reinigungsmittel,

– Geschirrspülmaschinen-Reiniger,

– Grill- und Backofensprays, Glasreiniger

– scheuernden harten Bürsten und Schwämme (z. B. Topfschwämme), oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten, Schmutzradierer

– keine spitzen Gegenstände (damit die Dichtungen zwischen Glaskeramik und Rahmen bzw. zwischen Rahmen und Arbeitsplatte nicht beschädigt werden).

7.2 Glaskeramik

Entfernen Sie alle groben Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch, fest anhaftende Verschmutzungen mit einem Glasschaber.

Reinigen Sie das Kochfeld anschließend mit einem speziellen Glaskeramik- und Edelstahlreiniger und mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch. Tragen Sie den Reiniger nicht auf ein **heißes** Kochfeld auf, da Flecken entstehen können. Beachten Sie die Angaben des Reinigungsmittel-Herstellers.

Wischen Sie das Kochfeld zum Schluss nass ab und trocknen Sie es. Achten Sie darauf, **alle** Reinigungsmittelrückstände zu entfernen. Rückstände brennen bei nachfolgenden Kochvorgängen ein und beschädigen die Glaskeramik.

Flecken durch Kalkrückstände, Wasser und Aluminiumrückstände (metallisch schimmernde Flecken) lassen sich mit dem Glaskeramik- und Edelstahlreiniger entfernen.

Gelangen **Zucker, Kunststoff oder Alufolie** auf das heiße Kochfeld, schalten Sie das Gerät aus. Schaben Sie diese Stoffe **sofort**, also im heißen Zustand, mit einem Glasschaber gründlich von der Kochzone. **Vorsicht, es besteht Verbrennungsgefahr!** Reinigen Sie die Kochzone anschließend im erkalteten Zustand wie zuvor beschrieben.

8. Wenn es mal nicht so richtig funktioniert... (Fehlertabelle)

Obwohl die Produkte unseres Hauses einer sorgfältigen Qualitätskontrolle unterliegen, sind in seltenen Fällen Störungen beim Betrieb der Geräte nicht völlig auszuschließen. Geringfügige Störungen oder Störungen durch Fehlbedienung können oft leicht durch den Benutzer selbst, ohne unnötige Kosten zu verursachen, behoben werden. Die nachfolgende Übersicht soll Ihnen dabei helfen, die Ursachen einer Störung zu finden und zu beseitigen. Beachten Sie jedoch:

Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Problem	Ursache	Behebung
Das Kochfeld bzw. die Kochzonen lassen sich nicht einschalten.	Die Sicherung ist herausgesprungen.	Aktivieren Sie die Sicherung (Mindestabsicherung siehe Typenschild).
	Es ist unter Umständen eine technische Störung aufgetreten.	Trennen Sie für ca. 1 Minute das Gerät vom Elektronetz, indem Sie - den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten bzw. die Schmelzsicherung ganz herausdrehen oder - den FI-Schalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten. Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindrehen der Sicherung bzw. des FI-Schutzschalters das Gerät noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.
Das Gerät schaltet sich während des Benutzens aus.	Wahrscheinlich war die Betriebsdauer einer Kochzone zu lang.	**Keine!** Sie können die Kochzone wieder in Betrieb nehmen (siehe Kapitel „Sicherheitsausschaltung").
	Die Sensortasten sind durch einen Gegenstand bedeckt oder sie sind beschmutzt.	Nehmen Sie die Gegenstände von den Sensortasten oder wischen Sie die Sensortasten mit einem sauberen Tuch ab.
Die Beheizung einer Kochzone schaltet sich ein und aus.	Leistungsstufen 1 bis 8: **kein Fehler!**	**Keine!** Dieses „Takten" der Beheizung ist normal. Es wird durch die elektronische Regelung der Heizleistung bewirkt.

Das Gerät schaltet sich während des Benutzens aus und es ertönt ein Signal.	Eine oder mehrere Sensortasten sind bedeckt, z.B. durch Fingerkontakt, überkochendes Gargut oder abgelegte Gegenstände.	Reinigen Sie das Bedienfeld bzw. entfernen Sie die Gegenstände (siehe Kapitel „Sicherheitsausschaltung").
Kochgut wird nicht schnell genug erwärmt.	Zu viel Kochmenge.	Verringern Sie die Kochmenge, verwenden Sie einen Deckel.
	Das Kochgeschirr leitet die Wärme schlecht.	Benutzen Sie anderes Kochgeschirr (siehe Kapitel „Kochgeschirr").
Eine oder mehrere Restwärmeanzeigen blinken.	H-Anzeige, Restwärme, pro Kochzone	**Keine!** Sie können das Kochfeld wieder in Betrieb nehmen. Bei ganzer Abkühlung erlischt die Anzeige (Abhängigkeit der Kochzonen).
Die Sensortasten reagieren überempfindlich oder unempfindlich.	Die Empfindlichkeit der Sensortasten hat sich verstellt.	Sorgen Sie zunächst dafür, dass weder direktes Licht (Sonnen- oder künstliches Licht) auf das Kochfeld fällt noch die Umgebung des Kochfeldes zu dunkel ist. Achten Sie darauf, dass das gesamte Kochfeld und die Sensortasten nicht bedeckt sind. Entfernen Sie jegliches Kochgeschirr und reinigen Sie das Kochfeld ggf. von Rückständen. Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfeldes für ca. 1 Minute. Sollte danach das Problem immer noch bestehen, rufen Sie bitte den Kundendienst.
Die Sensortasten reagieren nicht.	Die Tastensperre ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Tastensperre (siehe Kapitel „Tastensperre).
Die Sensortasten reagieren nicht und in allen Anzeigen der Kochzonen blinkt *L*.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung (siehe Kapitel „Kindersicherung).
Bei Betrieb kommt die Sicherung.	Sicherung (A) zu klein, Gerät ist mit nur 1 Sicherung betrieben.	Überprüfen Sie den Anschluss. Er muss für 7,4 kW ausgelegt sein.
Alle anderen Fehlermeldungen	Es ist ein Fehler in der Elektronik aufgetreten.	Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfeldes für ca. 1-2 Minute. Besteht das Problem nach Wiederherstellung der Stromversorgung weiter, rufen Sie bitte den Kundendienst.

9. Technischer Kundendienst

Obwohl die Produkte unseres Hauses einer sorgfältigen Qualitätskontrolle unterliegen, sind in seltenen Fällen Störungen beim Betrieb der Geräte nicht völlig auszuschließen.

Geringfügige Störungen oder Störungen durch Fehlbedienung können oft leicht durch den Benutzer selbst, ohne unnötige Kosten zu verursachen, behoben werden.
Bei ernsthaften Problemen wenden Sie sich bitte an den Technischen Kundendienst:

Termikel Technischer Kundendienst Deutschland

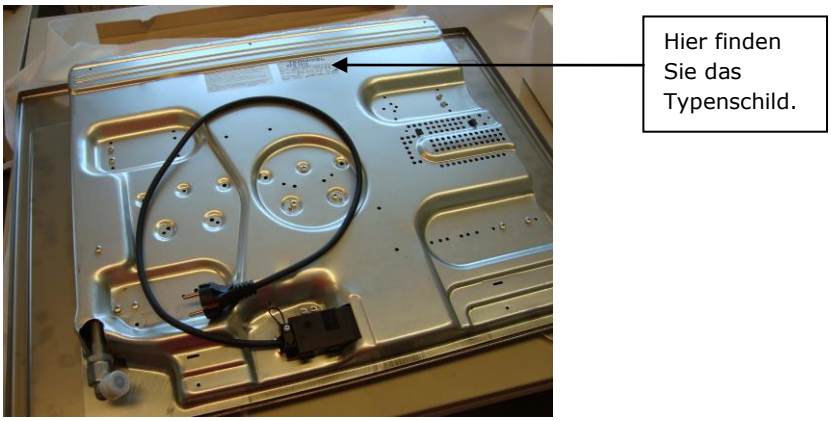
Telefon 0800 88 3333 0*

*(bundesweite Service-Hotline, gebührenfrei aus dem Festnetz der Deutschen Telekom)

Um Ihre telefonischen Anfragen zügig und sachgerecht bearbeiten zu können, benötigt unser Technischer Kundendienst die folgenden Angaben:

- **Modellbezeichnung**
- **Seriennummer**
- **Kaufort / Händler**
- **Kaufdatum**

Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild des Gerätes.
Das Typenschild befindet sich an der Rückseite des Gerätes (siehe Abbildung).
Wir empfehlen, die Daten vor der Montage auf der ersten Seite der Bedienungsanleitung zu notieren.



Ersatzteile erhalten Sie über den Fachhändler Ihres Vertrauens oder über autorisierte Servicestellen.

Wichtig:
Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig!
Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe ausführlicher Hinweis auf Seite 24).

10. Hinweise zur Entsorgung

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig!

Dieses Elektro-Haushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

Entsorgung von Verpackungsmaterial und Altgerät

Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht. Unsere Produkte benötigen für den Transportweg eine wirksame Schutzverpackung. Dabei beschränken wir uns auf das unbedingt Notwendige. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar.

Holzteile sind nicht chemisch behandelt Die Kartonagen bestehen aus 80 bis 100% Altpapier.

Die Folien sind aus Polyethylen (PE), die Umbänderung aus Polypropylen (PP) und die Polsterteile aus FCKW-freiem, geschäumtem Polystyrol (PS). Die Materialien sind reine Kohlenwasserstoff-Verbindungen und recyclebar. Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung können Rohstoffe eingespart und das Müllvolumen verringert werden.

Sie können die Verpackung zur Verwertung an den Händler zurückgeben, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar. Führen Sie es dann einem Wertstoff-Center zu. Die Anschrift erfragen Sie bitte bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Ihr Termikel-Team

11. Garantiebedingungen

Dieses Gerät ist ein Qualitätserzeugnis. Es wurde unter Beachtung der derzeitigen technischen Erkenntnisse konstruiert und unter Verwendung eines üblichen guten Materials sorgfältig gebaut. Da es sich um ein technisches Gerät handelt, sind für Verkauf, Aufstellung, Anschluss und erste Inbetriebsetzung besondere Fachkenntnisse erforderlich. Deshalb dürfen Aufstellung, Anschluss und erste Inbetriebnahme nur durch einen zuständigen Fachmann erfolgen. Die nach- stehenden Garantiebedingungen beschreiben den Umfang und die Voraussetzungen unserer Garantieleistungen abschließend. Neben dem Anspruch auf unsere Garantieleistungen stehen Ihnen die Gewährleistungsansprüche und sonstigen gesetzlichen Ansprüche gegen den Verkäufer zu. Unsere Garantieleistungen lassen diese Ansprüche unberührt.

1. Die Garantiezeit beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch die Rechnung, Lieferschein oder gleichwertiger Unterlagen nachzuweisen ist. In diesem Zeitraum erstrecken sich die Garantieleistungen über die Arbeitszeit, die Anfahrt und über die zu ersetzenden Teile. Bei gewerblicher Nutzung oder gleichzusetzender Beanspruchung (z.B. Nutzung durch mehrere Familien) ist die Garantiezeit auf 6 Monate beschränkt.

2. Innerhalb der Garantiezeit werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschrifts-mäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen Termikel-Einbauvorschriften und -Betriebsanleitungen auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Transportschäden müssen binnen 8 Tagen nach Erhalt des Gerätes dem Verkäufer gemeldet werden. Email- und Lackschäden werden nur dann von der Garantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des Termikel-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile, wie z. B. Glas- oder Kunststoffteile bzw. Glühlampen.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Im Übrigen entscheiden wir über Art und Umfang der Garantieleistung nach Ermessen unter den z. Z. günstigsten Konditionen, wobei jedoch im Einzelnen gilt, dass die Reparatur der Geräte in der Regel am Aufstellungsort erfolgt; ausnahmsweise kann sie jedoch auch in den Räumen unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Die Garantie gilt nur für Geräte, welche sich im Bereich der Bundesrepublik Deutschland, Österreich und Benelux befinden. Durch die Instandsetzung der Geräte oder Ersatz einzelner Teile wird die Garantiezeit weder verlängert noch wird eine neue Garantiefrist für das Gerät in Gang gesetzt. Für eingebaute Ersatzteile läuft keine eigene Garantiefrist.

4. Wir übernehmen keine Garantie für Schäden und Mängel an Geräten oder deren Teilen, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung auftreten. Das gilt auch bei Nichtbeachtung der Installations- und Bedienungsanleitung sowie bei Einbau von Ersatz- und Zubehörteilen, die nicht in unseren Listen aufgeführt sind. Bei Eingriffen in oder Veränderungen an dem Gerät durch Personen, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, erlischt der Garantieanspruch.

5. Der Endkunde hat dem Kundendiensttechniker den freien Zugriff zu dem defekten Gerät zu ermöglichen. Evtl. Kosten, die dadurch anfallen, dass ein freier Zugriff zu dem defekten Gerät nicht möglich ist, gehen zu Lasten des Endkunden.

6. Alle durch Termikel Deutschland GmbH zu erbringenden Leistungen bedürfen einer Prüfung bzw. den Einsatz eines Termikel -Technikers oder eines durch Termikel autorisierten Vertragspartners. Bei unnötiger oder unberechtigter Inanspruchnahme unseres Kundendienstes gehen die damit verbundenen Kosten zu Lasten des Endabnehmers.

7. Die Haftung der Termikel Deutschland GmbH über die Garantieerklärung hinaus ist ausgeschlossen, sofern diese nicht vorsätzlich oder grob fahrlässig durch Erfüllungsgehilfen oder Vertreter der Termikel Deutschland GmbH herbeigeführt wurden. Die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt. Bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit ist die Haftung nur dann ausgeschlossen, wenn der Schaden nicht auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung der Termikel Deutschland GmbH oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen beruht.

Bitte sorgfältig aufbewahren!

Kundendienst Deutschland **(0049) 0 800 88 3333 0***
*(Service-Hotline, gebührenfrei aus dem Festnetz der Deutschen Telekom)

Kundendienst Österreich **(0049) 2944 9716760**

Kundendienst BENELUX **(0049) 2944 9716760**

If you need to contact our Service in case of faults in Belgium, Netherlands, or Luxembourg, please call the Hotline Number (0049) 2944 9716760.

Bitte nennen Sie bei etwaigen Reklamationen die Modellbezeichnung sowie die Seriennummer des Gerätes. Darüber hinaus sind der Händler und das Kaufdatum zu nennen. Diese Angaben benötigen wir, um eine reibungslose Reklamationsbearbeitung sicherzustellen. Vielen Dank!

Termikel Deutschland GmbH

Spenglerstraße 22

59067 Hamm

www.termikel.de